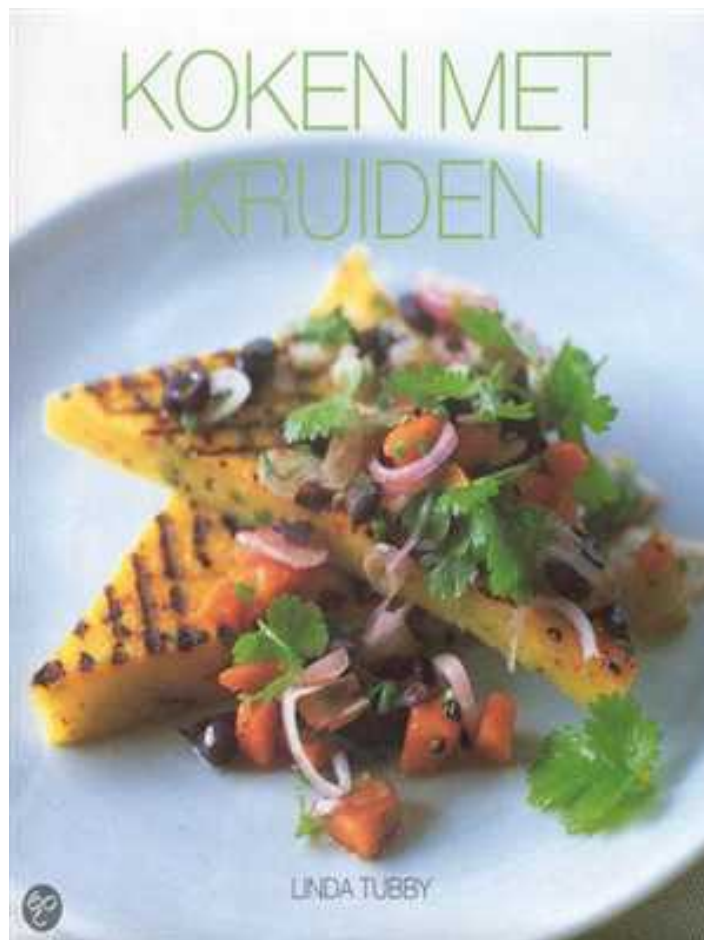


Koken met kruiden PDF

L. Tubby



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: L. Tubby
ISBN-10: 9789026929052
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2264 KB

OMSCHRIJVING

Kristien Verbist: Frisse munt-peterseliesalade, korianderkip met fenegriek, varkensvlees met citroengras, gembers en pepers, babyprei met salieboter en rodepeper-broodkruim, amandelcakejes met lavendel en mandarijn... Een recept zónder kruiden vind ik maar niets. Of het nu om verse of gedroogde, klassieke of ongewone kruiden gaat, ze maken een gerecht áf en ik vind het heerlijk om ermee te experimenteren. In Koken met kruiden ontdekte ik een paar verrassende combinaties. Wat dacht u van een kruidige wortelsoep met knoflook, zuring, dragon, peterselie, majoraan en basilicum? Of lamsbout gevuld met saffraan, kaneel, komijn, knoflook, rozemarijn, pijnboompitten en dadels? Naast de tientallen recepten vindt u hier trouwens ook veel info over allerlei soorten kruiden en krijgt u er een stapel tips bij over hoe u kruiden het beste koopt, verwerkt, bewaart én kweekt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Workshop Koken met kruiden incl. diner en Workshop kruiden "VAN STEKKEN TOT OOGSTEN"

Koken met verse, gedroogde en diepgevroren kruiden is een gezond en smaakvol alternatief voor zout. De Kruidenwijzer van de Nierstichting helpt je op weg.

Koken met verse kruiden. Tips om groene kruiden te gebruiken, te bewaren en in te vriezen.

KOKEN MET KRUIDEN

[Lees verder...](#)